四庫全書

子部

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷十一

明 宋詡 撰

樹畜部三

種五穀法 太和戊申大有年詔百官觀稼劉禹錫詩曰玉燭調寒暑金風報順成文公朱先生有勸農文非一通法制甚備知之有所指歸矣

稻 秔糯之名甚多詩曰豐年多黍多稌注曰稌稻也稌宜下濕而暑

治水田芟柞須盡耕犁須深膏以糞草須句入土易朽則發苗也 詩曰載芟載柞其耕澤澤生民詩曰實方實苞載芟詩曰播厥百穀實函斯活

不拘秔糯以稻稈為包至清明時懸浸於水間日舉而擊濯防有淤（於去切）泥涴（音汙）芽因帶包晒之催其芽發夜復浸於水中既見甲拆露芽遂以亂穰覆於煖室中其芽已長乃播於既耕平整田内必欲水滿以防驟雨⿱雨濯（音濁）入於泥俟其芽立更看水之深淺無為熱日所鬱各種田中界開每畝計種一斗（江南治田早者皆於驚蟄時浸種）芒種時拔取稻秧蒔之蒔令根直須以六科一行不疎不密凡後為耘鋤等務皆以此行為則（載芟詩曰緜緜其麃注曰緜緜

詳密也穮耘也穮音標

苗色已青則逐行耘之耘去耗稻履於泥中使腐尤能發苗惟稗似苗難別不得遺留此時工密不妨苗長若一遲誤後難助力大田詩曰不稂不莠又云去其螟螣及其蟊賊捕蝗焚而瘗之稂音郎莠音酉螟音冥螣音特蟊音矛

耘後則以鋤逐行鋤之務使草根悉去不得害苗

秋前必下膏壅柴灰為上芝麻萁壓油已枯之餅為次菜子餅荳餅又次皆能助其發實亦視其田之肥瘠而加之太

肥則稈盛而實更粃太瘠則稈小而穟亦短左傳曰是穮是蔉注曰壅養苗也穮音標蔉音衮鋤後舉兩手逐行抓之必動其根而封以熟土見草則荍至此時則去水數日使稻根復重固不發苗而發秀將見其頴栗也生民詩曰實頴實栗稻實必俟天晴逐行以鐮刈臥之于田得晒至二三日者必乾可以穧才計切東而歸囍取其米若糯稻必晒米改白色方可為酒醴糗丘九切飡之材稼穡之功於斯畢

事積之倉之正此時也

黍　穄皆有秔秫詩注曰黍穀名稷亦穀也一名穄注曰黍宜高燥而寒

黍宜高田故曰黍心未生雨灌其心心傷無實初生時畏露次日早用䕷麻絞下長繩上令兩人對持於黍上抹過以去其露則不傷黍刈穄欲早黍欲晚二月可播種

大麥　小麥詩曰貽我來牟注曰小曰來大曰牟種色甚衆牟惟青稞種為肥來惟黃稞種為肥

八月内田宜耕犁須熟作畦播種之有爲淺坑撮種之畏水開溝宜深麥已勾萌則碎擊其土以覆其子此即播種而耰之之理也至冬又用土覆其根膏之以糞以草灰四月内沙霧下則傷麥縈麻繩侵晨令兩人對持而抹去之五月内大麥先收小麥後收必立稍晒絶乾乘伏中落其子閉而藏之

蕎麥

七月種八月收播種稠則結實多稀則少

大荳色有黃黑褐紫青白瑪瑙羊眼之類詩曰荏菽

立夏至夏至二十日後皆得播種肥地宜踈瘠地宜密也纔長遂耘莢赤荳蒼遂收種早者早種之種晚者晚種之

米荳枝葉如柳花如烏荳一種之後數年收實淮南子曰荳之美者有米荳是也

出雷州思霧島

赤荳色紅又有白班紫綠等之類

五月種其子長盛時去其繁蔓結子良多

菉荳滇南有種紅荳鮮紅可愛大小不一有綴為垂旒以飾首不堪食

立秋前播種種早不生莢盛茂去其繁蔓

豇荳有長莢有短莢

穀雨前為淺坑種之一坑三四子六月收子遂種八月又收子其長莢稈嫩者可以入蔬頻灌水糞則常結子宜架之而生

藊荳有長莢短莢寸莢龍爪早晚軟硬穀之異

穀雨前為淺坑種之一坑二三子宜架之而生

刀荳

穀雨前種其子重宜淺置浮壤間灌水俟其甲拆有體而始以沃壤掩覆之揷長棱而引其蔓令不倒俯則多花莢穉老皆堪用也

龍爪荳

穀雨前種其子宜架之而生

羊角荳 一名草決明諱名望江南杜子美詩開花無數黃金錢

四月種其子孕婦食之生兒令矮穉嫩者則可摘 居家必用

云花忌泡茶令人患風

大豌荳 小豌荳 陸放翁以為大巢小巢小巢之生於野田中者蘇東坡以為元修菜也一種廣豌荳如石蓮葯而堅色青白從海中飄至不堪食

回回荳子

八月中種其子作淺坑下三四顆四月收

出回回田地

芝蔴 白色 黑色

四月播種其地宜膏腴宜高阜七月帶青收

黄麻（葉長而紋）

二月間播種其子六月收漚其皮析之可以辟纑（音盧）椎柔之可以絞索櫛理之可裨以粘舟子堪為食油骨堪為蠟炬心材以秋麻洴澼之遂為白色麻也

青麻（又曰絡麻）

五月播種其子八月收皮可索綯不畏水其子鵝食腐腸

種蔬菜法（宋字種菜三十品曰天茁此佚助我鼎俎）

先治沃壤入糞鋤之又入糞鋤之經三番而種蔬菜為良法也凡播子宜昧爽時易於勾萌子須陳久不癩其蔬菜根荄細柔與木不同移種時必於乾壤中種之而方灌水種則理其根荄務直墨娥小録云用桐油脚入糞内一順攪十分匀流菜根黄蟲殺盡再不生

白菜葉青莖白

四時皆可移種七月種者為冬菜九月杵淺坑種者四月收子為榨油之需冬月以雞鵝鴨糞或芝麻䕸覆護

其根則不凍矮臘前後灌糞至花時壅及三沓則茂盛

春時摘其臺心枝遂旁發結子繁衍也

羊角菜似白菜而葉捲性柔

四時宜種九月移種者子榨油較多於白菜其霜甚

適口春臺最肥東坡云味含土膏氣飽風露雖粱肉不能及也

黄矮菜似白菜而短性柔而肥

八月播子九月移種冬月漸摘霜甚而用春臺肥甚四

時亦宜種

蓮花白菜似黄矮而色白性柔葉密

九月播子十月移種四時皆宜

塞心菜似蓮花菜而葉又密

九月播子十月移種

菘菜莖濶白葉端青碎蹙而密埤雅云菘性凌冬不凋四時常見有松之操故名在北為蔓青有根在南則為菘為菁無根

四時宜種九月種者至三月甚肥周顒曰秋末晚菘

夏白頭菜似白菜色微黄

八月移種四月再種

冬白頭菜

七月播其子八月移種

夏菁菜葉青短莖白肥長又名諸餘菜

七月播子八月移種者肥脆春夏皆可種

瓢兒菜似夏菁菜色微黄性柔

七月播子八月移種四時亦宜種

八斤菜葉似白菜而大方言云春而老

四時皆種漸摘葉為用

葵菜似蜀葵而小爾雅曰菟葵

三月六月可種八月九月亦可種或生於田野中滋雨露之膏乳不勞人力

芥菜大葉碎葉晚早青紫之異埤雅曰辛菜也

九月移種三月收子為芥醬需堪榨油

百頭芥菜

八月播子九月種摘一頭旁發數頭漸摘之

白芥菜子色白本草曰從西戎來

八月播子九月種子甚宜為芥醬

芥藍菜似芥菜色藍

八月播子九月種

冬菘菜葉青潤豐肥即莙薘菜有一種如藤蔓者

八月播子九月種三月收

夏菘菜

二月播子四月移種

菠薐菜葉尖色青根赤韋絢云蓋由頗能國來後人訛為菠薐也

七月内用水潤其子殺柔漉少乾播之宜膏腴地其根甚甘止堪挑取於冬霜殺益美移種肥

萵音窩苣菜白而長葉者筍甚肥紅者白者皆圓葉亦有筍杜工部比君子之晚得祿

十月播子十二月移種三月摘筍生可食其葉苦四時亦可種

萵生菜形如萵苣色微白

十月播子十二月移種有筍不肥葉可生食

苦藚菜 青色肥長有皺葉尖葉抱朴子曰龍葵

十二月播子二月種暑月摘其頭用漸長漸摘之八月留其子

長生菜 葉如苦藚菜

十二月播子二月種味不苦可生食

莧菜 古曰人莧菜圓而豐有紅白莧陸即馬齒莧野生

四月種摘其頭漸長漸摘之

同蒿菜 葉碎青若蒿黄花若菊甚香肥

七月播子八月種摘其頭為用

甕菜 圖葉肥長色青

三月種沃土中能節生根復以土壓之即蔓而遍畦漸摘其頭用之畏寒冬月收其根種盆盎内置煖竈側根須久在器者為良

芹菜 小青葉而蔓味香爾雅曰楚葵一種馬芹無蔓其子入大料

二月中移其根莖種於沃壤間常灌以水則長大而肥多有芹白

西洋菜 長葉細蔓本草曰落葵又曰蘩露

五月以子種結楥扶蔓摘葉用之子能染紫

苜蓿 漢張騫在大宛國採歸種之又名鵲頂草秋後結實黑房纍纍可為飯亦可釀酒其葉可蒸為茹

三月以子種

薺菜 細葉小本旋貼於地

冬月自生於野田草地之間 唐高力士謫承山有薺菜詩曰兩京作斤賣五谿無人採夷夏雖有殊氣味都不改 蘇東坡詩曰時遶麥田求野薺

胡荽 碎青葉而香張騫遺種今人謂之芫荽

七月擘裂其子㲄而播之稀則葉短而貼地根踈美於莖葉冬暮春早其霜𦳝甚甘經夏則花不堪用也

龍鬚菜 青翠細長今北人曰肥狼草

春月種自生於山土中燕薊之地甚多

筆管菜 即筆管黄精一種菜名老鸛嘴味尤香辣

春月種燕薊野生尤多

綽菜 葉類茨菰根如藕條食之令人思睡

出南海夏月生於沼中

蔊菜音漢 形似水芹味辛故名雲南大理府高河泉出一菜莖紅葉青味甚辛辣

出江西建昌府谿澗中

蕺菜音疾 蔓生莖紫赤色葉如蕎麥而肥閩中謂之葅菜可生食

出山谷陰濕地

藤菜 滑美大類蓴

出惠州豐湖

羅漢菜 葉如荳苗

出蘄州三角山舊傳有異僧種之而去若雜以葷物即無味南昌山西亦出

香菜青小葉甚辛香羅勒之類

三月勾萌時分種常以洗魚水澆之則香而茂溝泥漸水皆宜澆也堪取於盛夏初秋時

薄荷方莖葉青而香

三月播種其子至六月刈莖葉日晒之長則再刈一年共刈二次

赤米菊小青長葉辛香碎花作叢又名孩兒菊諺云醒頭香

二月取根移種摘其葉可合爊料

紫蘇 大葉碎葉皆方莖而香有紫色青色爾雅曰桂荏

二月播種子成穗時可蒸爲茹至實可榨油

蕈 爾雅曰大者名中馗蓋下無紋摺者能傷人大毒小者名菌亦有毒凡中毒者必笑宜苦茗雜白礬勻新水併咽之無不立愈馗音逵菌奇隕切

生於茅田者曰肉蕈遇雷鳴而生者曰雷蕈皆形小而肥美出松根際者曰松菌又有生柳木腐中者常以淅水澆之能頻生而用

寒萊菔 莖葉似萊根色白根美於莖一曰土酥有甘而脆者有辣而實者

白露前地必先壅以糞耕墾甚鬆疏播其子則大有體而繁則薅之使踈其頭則大也

夏萊菔 有形長而肥者有形短而鋭者

宜三月播子用膏腴地耕治甚鬆作畦種之一畦先十數日一畦後十數日必計口而種得食葢易於開花結子食未盡而頭皆老枯矣

胡萊菔 形有黄色者有紅色者味甚甘菂不堪用

三伏內種宜肥地稀播其子頻灌則大

菾蓮葉似藍根似蘿蔔味甘脆

出陜西各衛

根子菜葉似蔓青而大又似蘿蔔

出德安府安陸縣

葱色青中虛而圓種多又有樓葱

諸月宜種六月不宜喜晒根圃中作畦畦中作溝深種

於溝壖依之常以沃壤覆蓋之則白附長惟胡葱幾三

月種一番不然則矮子可種

韭色青葉長厚本草曰菜鍾乳

九月分其種規而種之空其中漸生而進二月種子取梚覆土上從梚外落子長及五年則根必滿蟠步安切蚪奇樛切而不長須復分種也地宜膏腴不容凡草雜出有苏而證切遂䒷去漸長漸剪惟留根𨂮灌之而生冬以雞鵝等糞與亂稿覆蓋春信一回遂挾而發韭黃埤雅曰凡剪不用日中周顒答太子問曰春初早韭

蒜本草曰葫有冬蒜夏蒜一種山蒜野生又曰小蒜

八月開其囊種之沃壤中冬蒜來春取其苗遂折束其葉使下養其囊盛夏取之夏蒜無肥苗未秋亦取其囊也

薤似韭而大

八月九月種

蕎葉青中虛如葱外稜三脊頭似蒜而一囊即本草所云蓼蕎也

五月自土中起其根晒之至八月分種春間結子亦可

收種用則刈其葉令再長根美於葉

黄瓜有緑色白色本草曰胡瓜是也

造架依之留近跗老瓜淘其子晒乾收早秋再種中秋再實裁竹匕開其根跗間納以大麥一顆瓜生久而碩大郭璞云瓜中黄甲小蟲喜食瓜葉宜掌纈以骨去瓜類放此爾雅曰守瓜列子曰鴈䗥

生瓜種有斑白長短本草曰越瓜是也

種於地而生留近根老瓜水淘子晒乾收

熟瓜有青有白有斑有稜有圓有長有金色有銀色本草曰甜瓜種於地而蔓取瓜味甘美者㕧浥子收之其金銀色瓜造架與依則體圓

冬瓜有長短種本草曰白瓜視瓜蔕之彎弓貼肉者是母俟老留其子種之而延蔓於地

西瓜有黑有白有長有圓有小有大五代時蕭翰入契丹破回紇得西瓜種以牛糞西域種之大如斗盎其味甘美春種秋熟故曰西瓜契音乞紇下沒切

耕治深畦每離六尺起一淺坑用狗糞和灰土壅之於四週中則餘以鬆宜插其子於內不宜復移瓜易活而甘美長則以其藤葉牽連互覆不令日色下晒瓜則易大灌宜晡後須透灌一日糞間五日灌一畨水二畨水一畨糞天旱則依此法天雨則更在斟酌灌之摘瓜露經一宿又候露乾始收其味之甘者留子晒乾為種其體小者可插援引蔓而生埤雅云瓜性惡香尤忌麝麝氣觸之乃至一蒂不收又云瓜忌煮漆

絲瓜 有短而肥者有長而瘠者色緑圖方大成曰廣判草木記曰一名天羅絮又名布瓜有苦甜二種黄花結實如瓜瓜狀內結成網

造高架與依之宜背陽向陰九月留瓜老收子體長而揮嫩者可食

瓠 埤雅曰長而瘦上曰瓠短頸大腹曰匏匏類小者名瓢

有延於地者有扶於楥者開其根踏間納竹針使分之其生尤多八月則斷其藤勿復花實以堅其壺為器子為種 墨娥小錄云瓢藤踏剖之插巴荳一粒二三日後瓢柔可紐隨去巴荳瓢復鮮活又云用筆蘸芥辣

界瓢其界處永不長如刻成又云瓢頸有細長者有卷曲者於瓢項刳空一二寸以巴荳二三粒去殼搥碎水調納之不數日蝕透瓢膜自空酉陽雜俎曰牛踐苗則子苦埋雅曰匏死燒瓢

茄種有紫白斑色大蒂小蒂圓長不同亦有蔓種又名落蘇

宜踈種灌漑及時則茄生多九月留近跗老茄以水淘其子視沈者晒乾收之有摘其種遂覆藏於根側土内來春視其子既勾萌取水淋播灰土中易生且得早種早生酉陽雜俎云欲其子繁待其花時取葉布於過路以灰規之人踐之子必繁也川廣地煖茄本如木以梯摘實老則復令種之

自黃瓜至此數種預於正月取糞和灰土或瓦盆或木桶盛貯候發熱過以瓜茄等子揷於灰土中恒以水洒之晝間移對日色夜間移就煁竈煖處既見生甲分種于膏腴之地每子以灰泥為小團種於中乾則灌漑寒則覆護有葉蔓連團移之今用布苴下浸以水上覆以灰置温所方甲而種尤簡省也

山藥 形體長圓不一皮黃紫肉白色先名薯蕷事物紀原云避唐代宗名改為薯避宋英宗名改為今名

二月内先治地令深鬆三四尺許和匀以灰即以圓木徑三四尺者揬直下一穴實以虀楼用其種之老而可苞體者解寸段種之覆以沃壤輔以長椶令施蔓而長及冬依椶下認其本倚一方開長坎輕手取得之在土二三年者愈長大有圓種者惟種於肥鬆地不必揬穴也

土瓜形似山藥短而兩端皆鋭味甚甘脆

二月内視其有敦音團聚可苞體處枚取裁數塊種之治地膏壅與山藥同九月土中鋤取之

旱芋 形微長皮紫肉白色味甘有二種紫莖者味不麻

先冬前取其根側小芋藏糠穩中不凍傷至二月時取出作畦種之宜旱地恒喜灌水壅以鬱棲凡葉上盛下不生魁至七月間長盛時則轉屈紐束其葉使下長其魁冬取之也

水芋 形圓皮紫肉微青漢書曰蹲鴟音存癡

今冬前預取其根側小芋晒乾藏收糠穩中俟明春三月時取出以頂向上密布於鬆土之内惟灌以水候成

則移蒔於水田用芝蘇莘等膏之至五六月取根側土封護其根蹢間而停止其水八月取芋可和糯米粉煮為蓼花材其莖亦可蒸之為茹劉靜修種芋詩云糞壤荳萁爛南風緑雲平

慈菰形圓匾色微黄本草曰剪刀草

五月取其種先種水田中俟其有體則易田以腐草耕釋於内而移蒔之若蒔稻然惟宜揷淺行疎不宜竭水中秋則樵去其葉令養子碩大冬則鋤開土以取用

菰即茭其臺有四季種今曰茭白瑣碎録云如小兒臂味甘嫩

二月至五月漸取其種種於淺水之田或河壖之沃土中生臺則剖取之其烏鬱不堪用種時採時無犯鐵器犯之不生臺也

甘露子形長如聯珠色白味甘脆即蘘荷楚辭曰苴蒪

二三月鋤沃土於向陰之處或清樾之間疎種之葉上得雨滴入土則生子苗甚長雨中遂以灰雜鬆土覆而偃焉成子甚繁至冬鋤取也潘岳閒居賦曰蘘荷依陰柳子厚詩曰紛敷碧樹陰

土露子形圓長不一皮黃肉微黃又名落花生

二三月治地作畦當畦兩壖種之離二尺一本環覆以棚花落土則成子常以灰雜土播而耰之必俟凍雪嚴霜後土中起用味始甘香

香芋 形圓銳顛皮紫肉白色味甘甚香

三月取其芋上鬚珠種鬆畦間造棚依其蔓畏糞以水淋淡草灰壅之冬從土中鋤取子

黃獨 形圓大皮紫肉黃色本草曰土卵

三月取其子種造棚延其蔓冬半土有大魁鋤而取之

虞伯生曰雪深劚黄獨

薑葉似蘆根生盤錯叢若掬指味甚辛子虚賦曰茈薑朱子曰通神明去穢惡茈音紫

三月析其種種之宜膏腴地作高下畦倚於畦壖纔有形體遂造低棚覆蓋五月從畦高處剔去其母七月取新根傳曰千畦薑韭其人與千戶侯等

蒟蒻莖葉與南星絶相類大如芋惟蒟蒻白莖而有紫點南星紫莖而有白點為異

四月種宜膏腴地天露重時擊其葉間之露滴土中遂生子鋤大者以刀切用留其心為種一枚有二三心者

酉陽雜俎云秋露在葉滴下即為子

黄精圖經云苗高一二尺葉如竹葉而短兩兩相對花青白如小荳花子白如黍亦有無子者根如嫩生薑黄色本草云黄精益壽鈎吻殺人其形相似鈎吻有毛鈎子二箇可别

三月間開其根長二寸許種於膏腴之地一年以後極稠冬取其根

地筍形長似竹根有絡節即澤蘭

二月取其根種冬鋤其根之稚嫩者

羊婆菜似薑下多肥鬚味甚辛又曰地薑本草曰廉薑也

八月種四月用土壅封其跗則根劚取之

葛形肥而長大皮黃肉白色味甘野葛有毒

二月種其根蔓生延于水根之黃色而糯者可食皮可績擣為布穰堪裨灰油以黏舟也詩曰施于條枚施音異

天茄葉花藤蔓似白牽牛莫辨惟結毬相有肥苞無芒可分別也一名丁香茄

三月間種其子蔓生造架以延之用採其毬之穉嫩者

山花似胡蘿蔔

苞生根莖皆可生食亦可蒸

頃刻菜法

用新雞首生子從頂中擊小竅去黃白納菜子紙封固之與雞伏四十九日一雞不能畢再與他雞伏足其數取濕地播之須臾菜出可用凡種瓜瓠皆如此法一法以菜子在三伏中晒過須雞蘇莖内心播之頃刻即出晒一年長一寸晒過三年即長三寸若五年七年有五七寸也凡天花菜羊肚菜雞椶燕窩麻菇之類非可種植者見遺制

竹嶼山房雜部卷十一

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷十二　　明　宋詡　撰

樹畜部四

畜類

畜蠶法

開簇時視近上向陽者為强良好繭雄繭尖細緊小雌繭圓慢厚大居簇上者多雄居簇下者多雌俱摘布簾箔之上俟日數已足而蛾自出擇配精健者用厚紙收

其子為連

五月五日以菖蒲艾揉井水浸浴蠶連頃之去穢陰乾無令煙氣熏損祭義曰浴種于川鄭云蠶為龍精月直大火則浴其種至臘月八日復以水浴之遇雪水則佳也歲除夜用馬齒莧桃符木查水煎停冷於元日五更又浴則辟諸惡厭魅而宜

蠶蟻

清明之候一月前先用蠶所泥補無令濕氣透入將生時又令火氣熏煖預稱蠶連之數俟蠶生足鋪以蓐音辱

紙則細切䅵桑葉散於蓐紙間隨取蠶連覆於葉上蟻自下連有不下輕手振下之復稱空連遂知蠶之分兩蟻三兩計布一箔至老可布三十箔

自蟻初生時將二眠時蠶室最宜温煖寒必添火熱遂去火一眠之後見天氣晴明於巳午時間開窓捲簾以通風日至大眠後天氣已熱又宜室內清涼高潔亦不得使濕氣上蒸

蠶必晝夜宜飼飼以頓數多者蠶必早老少者後老二

十五日老一箔計可得絲二十五兩二十八日老一箔計可得絲二十兩若月餘或四十日老一箔計止得絲十餘兩飼蠶須匀若值陰雨有寒則束乾草點火繞箔通照熇去寒濕之氣然後飼之凡一眠俟十分眠方可住食至十分起方可投食若八九分遂投葉飼之直到老不能齊且多損失停眠至大眠蠶欲向黄時見黄光即住食擡解直候起齊飼之葉宜薄散厚則多傷經雨露濕葉風戾之以飼祭義曰世婦桑于公桑風戾以食之淮南子曰蠶食而不飲𧋋書曰

飼蠶勿用雨露濕葉

蠶住食時即時分擡去其㷡沙若先眠之蠶久在㷡底濕熱重蒸後變為風蠶擡蠶時不得將蠶堆聚蠶受欝熱後必病損多作薄繭又蠶眠初起若值煙熏即多黑死蠶食冷露濕葉必成白殭食舊乾濕葉則腹結頭大尾𤺋倉卒開門暗值賊風必多紅殭或高撒遠撒蠶身與箔相擊後多不旺有赤蛹嫩老翁也

宜切極細桑葉一時辰可頻飼四頓一晝夜可頻飼四

十九頓或三十六頓第二日飼至三十頓第三日飼至三十頓分理擡飼之時正宜極煖極暗

頭眠擡飼一晝夜可飼六頓次日則漸加葉向黄之時極煖眠起時宜微煖

停眠擡飼起齊投食一晝夜可只飼四頓次日又漸加葉眠起時宜温和

大眠起直候十分起齊投食一晝夜可飼三頓次日加葉至七八頓午後天氣晴煖取預磨菉荳粉

白米粉或黑荳熟粉與切下桑葉一處傚用温水和匀一箔可飼粉十餘兩則減葉三四分至三日再如此飼一頓不惟解蠶熱毒又省葉仍得絲多易繰堅韌有色自眠起喫食十五六頓即老得絲多少全在此數日不得怠慢埤雅曰再蠶謂之原蠶又曰蠶負馬迹蠶與馬同氣物莫能兩大後世無禁一歲至于三蠶是以桑弱而馬耗也王者之治禁之　有食柘之蠶居家必用云柘葉蠶先繭以冷水繰之其絲作琴絃清明響徹勝於凡絲遠矣

畜獸法

走者為獸　獸曰牝牡

馬八尺以上為龍七尺以上為騋六尺為馬良曰天馬曰驥曰駿鈍曰駑駘曰款段騋力才切駑乃乎切駘大來切

相馬訣云三十二相眼為先次觀頭面要方圓眼似垂鈴鮮紫色滿腔凸出不驚然白縷貫瞳行五百斑如撒荳不同看面顱倒擊如鐮背鼻如金盞可藏拳口又須深牙齒遠舌如垂劒色如蓮口無黑靨須長命脣似垂箱蓋一般食槽寛濶腮無肉咽要平分筋有蘭耳如楊葉刀批竹燕骨髙兮髀不堅八肉分弓彎左右龍會髙

兮上古傳項長如鳳須彎曲鬃毛茸細要如綿鬐長膊濶槍風小臆高胷濶脚前寛膝要高兮圓似掬骨細筋麤節要攢蹄要圓實須卓立身中充濶要平安肋骨彎弓須緊密排鞍肉厚穩金鞍三峰壓壓須藏骨卧如猿落重如山鵝鼻申直須停穩尾似流星散不連膏筋大小須勻壯下節攢筋緊一錢半髭有距如雞距能奔急走日行千以上貴相三十二萬中難選一俱全祖李伯樂相馬經

相馬旋歌云項上雖生旋有之不用誇還緣不利長所

以號騰蛇後有喪門旋前膁有挾屍勸君不用畜無事也須疑生額并銜禍非常害長多古人如是說此事不虛歌帶劍渾閒事喪門不可當的盧如入口有福也須防黑色耳全白從來號孝頭假饒千里足亦勸不須留背上毛生旋驢騾亦有之生當鞍貼下此者是駝尸銜禍口邊銜時間禍必逢古人看是病馬敢不言凶眼下毛生旋遥看是淚痕假饒福也病無禍亦防侵毛病深如害妨人不在占大都如此類無禍也宜嫌檐耳駝鬃

項雖然毛病殊若然兼抱尾有實不如無

馬畏暑不畏寒編以皂棧飼以贇何間切荳間雜以貫衆抹之使肥充不瘏音塗病宜洗澡不宜日晒常閑之以走法不騰劣也易胎駒生時遂以乾土塵染於其體遍揉捻之能馴而不蹄嚙以銀簪分界其鬃則兩開埤雅云馬走逆風韓鄂四時纂要云常係獼猴於馬坊内辟惡消百病令馬不著疥元雲南行省言亦乞不薛之地所牧國馬歲給鹽以每月上寅日啖之則馬俱無病

驢忽里謨斯國有福祿似驢而毛文可愛

次於馬食不易肥生子同馬法

騾說文騾驢父馬母駃騠馬父驢母漢匈奴傳曰奇畜即騾驢也又驢父牛母曰馲䮫駃古穴切騠丁奚切馲陟格切䮫莫百切

耐走不多病病則難治生騾同馬法段成式云騾不孳乳

牛水牛黄牛

相牛法耕牛眼去角近眼欲大眼中有白脉貫瞳子頸

稍長大後脚股濶並快使毛欲短密疎長不耐寒齒牙

欲白耳角欲近角欲得細身欲得麤尾稍長大無帶抱

喉及臨耳者並吉面短毛赤竪尾稍亂毛轉並主命夭凡母牛毛白乳紅孽子多乳疎黑無子生子時子卧面相向吉相背子疎一夜便糞三次一年生一子一夜一次三年生一子祖寗戚相牛經酉陽雜俎云毛少骨多有力溺射前良牛也埤雅云牛走順風又曰牛性前順

牛忌眼下有旋毛名淚滴主喪服齒齦口斤切有緣招官灾兩角間有亂毛妨主後有旋毛招盜賊

牛畏熱又畏寒草食雜荳飼之俾息而齝丑之切肥潤耳

濕冬以牛衣則無病也牛草脹以醋灌之或從後探去其毒牛瀉痢煎人參敗毒散黄連解毒湯飲之

羊 山羊綿羊類 說曰羶很

臘月孳者良牡羔三日即綸絲結瘻於危切其外腎食草雜糯穀荳則易肥齜私列切則無病春夏早放早收收晚遇巳午時熱必汗出有龍塵入膚即生疥癩秋冬晚放故早食露水草口生瘡又鼻生膿又腹瀉則去表而墳首也羊棧宜高宜乾久在泥中則生𧄼蹄亦作癩癩易

害羣性好鹽常以鹽啖之綿毛至四月剪之遇夏不熱至八月再剪其毛令長氄音冗毛以禦冬寒埤雅曰羊性前逆 羊疥癩用蕎麥子炒為黑灰雜白礬硫黃末油調先刮其癩至傷擦之即愈 羊夾蹄用羖羊脂熬熟去滓取鐵篦子一枚煉火燔令熱將脂勻於篦上烙之勿令入水次日即愈 猗頓聞陶朱公富往問術焉告之曰子欲速富畜五牸乃適西河大畜牛羊于猗氏之南十年之間子息萬計貲擬王公漢翁伯販脂而至千金富傾縣邑

豕 埤雅曰豕喜卑穢左傳母猪曰婁猪小說曰以其食不潔故謂之豕豚彘皆其名也

取短項無柔毛者良一廂有三牙者難留難肥稚時食糟不長用麻子二升擣十餘杵鹽一升同煮和糠三升食之立肥豕必豶音文而必以牢然懷胎甚衆止宜二三育久則氣血不全而胎殰徒木切者多矣易曰豶豕之牙漢書五行志曰豕圂也豕熱病斷其尾尖刺其耳令血流㕧以生萊菔朴硝驅浴于水愈豕疥癩用荳油滓調百草霜擦之復以百草霜摻於食上飼之愈

凡馬牛羊豕遇初六日十六日二十六日生者必夭亡

不宜畜養

狗 詩注曰長喙曰獫短喙曰歇驕爾雅曰犬狗之有縣蹄者也喙音灰獫音歛

暮夜食之自稱不缺其食則易肥焚艾煙熏其鼻長則善捕貍鼠食竹茹則聲啞食木鼈子則死 雜五行志曰白犬虎文畜之致萬石黑犬白耳畜之令富貴黑犬白前兩足宜子孫白犬黃頭家大吉黃犬白尾代有衣冠黃犬白前兩足利人瑣碎録曰黑犬能辟伏屍舌青班者識盜賊則吠

猫 爾雅云舊傳猫旦暮目睛皆圓及午即從斂如線其鼻端常冷惟夏至一日煖滇南有蒙貴似猱捕鼠善於猫猱乃刀切

旦晝食之病則磨烏藥灌之生蚕擣桃葉觸之獅子猫炙豬肝與食令毛彤(如時切)潤(埤雅曰世云薄荷醉猫死陸務觀詩云裹鹽近得小狸奴令人乞猫以鹽易之遺風也瑣碎錄云猫一産止一子急棄之一産三四皆雄皆雌不可畜本草云用蕎麥稈灰淋汁抹六畜瘡愈容齋隨筆云莊子載徐無鬼見魏武侯告之以相狗馬荀子論堅白同異云曾不如相狗馬可以為名也史記褚先生於日者傳後云黄直丈夫陳君夫婦人也以相馬立名天下留長孺以相彘立名滎陽褚氏以相牛立名皆有高世絶人之風今時相馬者皆有之相牛者殆絶所謂雞狗彘者不復聞之矣劉向七畧相六畜三十八卷謂骨法之度數今無一存)

象(埤雅曰舊說象之所在其土必豐又云象性久識能浮水出没體具十二肖肉惟鼻是其本肉

膽不附肝隨月轉在諸肉假令正月建寅膽在尻肉鼻端有小爪可以拾針

草食

駞 埤雅曰駞卧腹不貼地屈足漏明則行千里背有肉鞍如峯長頸高腳善負知泉脈所在遇處輙停不行又知風候有野駞

草食

馬牛象駞皆有獸醫

鹿 大曰麋牝曰麀有馬鹿白鹿玄鹿其天鹿則純霧之獸五色光耀洞明

性畏熱飼以草或飼以穀間飼以菉荳常令入水浴之

希革毛毨蘇典切時文甚明麗每好奔逸項下縋以木杖疾走可擊膝使馴伏不狘許月切牡者游羣甚廣而牝者亦易胎也吞芻則如牛而齸於亦切之

兎今有畜者牡牝交媾凡十八日即孕育一子論衡云舐雄毫而孕非也有白兎黑兎

畜之以穽飼以草食逸放則不能馴

玉面貍

以柙畜之以猪脂和米飯食之肥腯而弗瘠

凡初獮息淺切山牛麞麂皆草食稚則可畜若水獺馴之

能使捕魚田獵名春蒐夏苗秋獮冬狩野馬之類不能畜者見遺制

畜禽法飛者為禽禽曰雌雄

鵝爾雅曰舒鴈

宜以一歲再伏者為種大率三雌一雄雄宜少雌宜老尾之力全而卵不殈況必切六七月之間穀食豐足八月生卵可菢至九月初即有子鵝以供冬〻至五六月生卵熱不堪菢則拔去其兩翅十二翮以停之三月間生卵不已亦拔之皆留積其卵于腹以俟時也鷇母頭欲小

口上皉(痕沒切)有小珠滿五者生卵多滿三者為次冬宜入棧夏宜散逸而以熱食飼之易肥

鴨(即鶩又曰舒鳧)

種鴨宜六雌一雄春時生卵至四月菢出者良每五月五日不得放棲只乾食不得與水則日日生卵不然或生或不生常令入水採食魚鰕可以代穀食雄者去其勢食之易肥(新生曰乳鴨)

雞(風俗通曰雞本朱氏翁所化故呼曰朱朱 冀越集云西土有駝雞大十餘斤足似駝)

霜降時尾之者良母雞下卵時逐月內雜以麻子與食永不肯菢常生卵以油和麪成指尖小顆日食十數枚易肥雄雞善者毛色自文而多脂膏忌柳柴烟能損目有病灌以清油愈瘟之傳者磨鐵漿染米與食愈水眼以白礬傅之愈陶朱公養雞法以地作兩所隔越之更酒麥麴取草覆化為蟲以食雞常有蟲食易成長也瑣碎錄云雞生子皆雄者必有喜事

凡雞鵝鴨伏卵慮有擊聲卵毈徒玩切故雷震必以鐵置其巢埤雅曰雞鶩伏卵忌磨若聞磨磨之聲必不生矣凡雞鵝鴨初生餓之而

不久多成内閉盖原其卵中之白結為皮骨卵中之黄結為肝腸㲉古候切之早其肝腸方全弱不能以磨化故必候其三晝夜肝腸已實而方漸㲉之則不病而易長也

鶴玄鶴白鶴唐溪詩話云衆禽中惟鶴標致髙逸浮丘伯有相鶴經

㲉食畜之亦卵生常宜佐以魚鮮其雛能保護其首起丹頂乃得長壽彭淵材以為胎生非是

青鸞決録注云鳳多青色者為鸞今名鸞者鵝鶄之類

㲉食

鷻鶋似玄鶴而身小無丹頂而頰赤

㲉食亦鮮食

鷺鷥詩注曰一名舂鉏一名屬玉歐陽子詩曰風格孤高塵外物性情閒散水邊身

魚食惡露埤雅云畜之極有馴擾者每至白露降日則定飛揚而去不可復畜矣

孔雀元命苞曰火離為孔雀

㲉食立宿須高則不殺敝其尾畜之亦能㲉雛如雞之羣生也

雉 漢書五行志曰樫雞有白雉黒雉說文曰長尾雉曰鷸音矯

𣪍食善獝計必切而避宜畜以䕵音奴

錦雞 有吐綬金頭之屬

𣪍食

鴈 太白云有五色鴈有白鴈有朱鴈

𣪍食喜水

白鷴 太白詩云白鷴白如錦有黒鷴紫鷴

𣪍食亦肉食 太白又云黄山胡公有雙白鷴盖是家雞所伏自小馴狎子無驚猜

天鵝 即鵠莊子曰白鵠之相視眸子不運而風化暇耕錄曰頭鵝

鷇食喜水

鸕鷀 水鳥即鵜今淘河鵜音啼

魚食馴則能令捕魚

野鵝 廣志曰駕鵝鮑明遠賦曰飲叟鴚於水宿翅泝趾於林隈駕音哥

鷇食喜水畜之鷇雛

野鳧 種類大小不一甚小者曰鸊鷉有鵁鶄似鳧脚高有毛冠啐火灾鸊步覓切鷉天兮切鵁音交鶄音晴

鷇食喜水取其卵與家伏之鷇鶵遂馴

鴛鴦 埤雅曰匹鳥有思者也鸂鶒同類

鷇食喜水

王雎 詩曰雎鳩注曰狀類鳧鷖生有定偶而不相亂偶常並游而不相狎故毛傳以為摯而有別列女傳以為人未嘗見其乘居而匹處者蓋其性然也今一種名黃鴛者羽毛正黃色亦類鳧鷖

鷇食喜水

鶬 羽色甚衆

穀食飼以硝水能取食而復嘔之積其餘可以再飼易伏卵鷇雛凡病用古墻中螺螄朽殼并續隨子銀杏擣為丸每飼十丸愈

凡初羅野禽不馴須鎩所拜切其翮而得久畜之若鸜鵒倒插之屬則樊籠以飼之也鶉雞之類見遺制

畜魚法陶朱公對齊威公問其富曰治生之法有五水畜第一所謂水畜者魚也其治有九洲九島水深八尺洲高六尺池共六畝帶子鯉魚二十頭雄鯉六頭自生自育春夏納以神守龍不將魚去鯉在池遠游日行千里則肥按鼈名神守

今余處江南之地薄海有沙宜養鯔魚鄰湖無沙宜養青魚鰱魚若他鱸鱧之類啖魚者多不宜畜養惟飛魚鬐鬣舒揚善於出水畜之能辟獺而魚不㳫音諗鑿池欲淺而向陽中作一區深者至冬間積椮與居使得以隱藏避寒池之周圍者尤勝魚在池如處江湖中晝夜遠逝悠然而相忘焉則易長也最忌桐油投水中魚即死如池泥汙穢致魚浮喁魚容切擷芭蕉葉碎棄於池自上藥毒者宜易新水水發又有魚貫之患宜開溝而編竹

為門以洩之也金鯉金鯽惟堪觀玩今有飼金魚以水面紅蟲其色愈明桯史云中都豢魚者能變魚以金色鯽為上鯉次之其術以闤市洿渠之小紅蟲飼凡魚百日皆變初白如銀次漸黃久則金矣

鯔魚

養於有沙之池畏寒冬月居池底聚首相處網之即殭惟沙鯔不畏寒且易長大

青魚有黑白　鰱魚一名鱮　白魚　鯿魚

白青魚食草鰱魚三種細頭大頭即鱅金絲皆食青魚

之穢必宜並畜三月至八月常用樵採䕬弱青草食之如用一擔令其食盡則食以第二擔不然積草腐氣尤能敗魚其名黒青魚者食螺螄并畜於池與食易肥白魚鯿魚易長

凡初網得魚秧時開方一二丈深二三尺小池瀦水納之恒飼以細米粉或舂米糠順風舉颺浮於水面令其食盡又復取飼一日可二次待其長至五六寸時移畜大池每尾有成也魚一年長至一尺者則次年即有二

凡善水畜者治生誠亦廣矣江海魚種類不一非池所畜見遺制

畜蜜蜂法

松江之蜂人家善畜之者其蜜甘美不下於閩廣之産先造方木箱三四層為其房每層內縱橫以小竹板二條上層為之以蓋下層為之以底立一架承其底層而其底為一筍可移出者置之室中向南壁間壁外通一小隙以篾編一簞作數目者掩之每日僅容一蜂出入喜順惡逆以左置右則亟以右置左則衰也凡置箱立

架入必順而稍下皆不得過敵祖居

三四月間蜂生息蕃衍必自分處候其作衙成聚時用箱之上層有蓋者少塗以蜜覆置蜂上又聚紙焚煙從蜂下漸漸熏之又束艾從蜂後推之其蜂皆鱗次以進上層箱中則取置於底層之上以淳泥蜜塗諸隙止通其數目出入常移其底視蜂有凡蟲來盜窨侵害者悉為滅除之目外出入所有蜘蛛網當之者欲網蜂常纏去之俟其釀滿蜜脾一層直候昏夜蜂息時不出

蠆丑介切則輕舉上層接入第二層下續其底上續其蓋

視前蜜墐旣又釀蜜脾已滿三層四層皆若此接入也

埤雅云蜂有兩衙應潮其主之所居衆蜂為之旋繞如衙誅罰徵令絶嚴有君臣之義丁文果對唐太宗曰雖無官職一日兩衙埤雅又云採取百芳釀蜜其房如脾故曰蜜脾歐陽公詩云花蕋新成滿蜜脾蘇子由詩云前人傳蜜延客住後人秉艾催客奔

夏初或秋初視蜜脾已滿數層計其三冬有蓄亦於甲夜用薄大刀當房上層接縫中蜜多則二層接縫中切下不使蜂知則以布絹泲潔蜜藏應所須用則煎去其

沫其滓則以水滌蜜去易水煎浮水上者取而壓乾復入乾釜内煎水竭入滑器脫下即黄蠟也其所滌水濾潔置日中晒亦能成醯墨娥小録云用地丁花皂角花百合花等分晒乾為末鍊黄蠟為丸如彈子大每蜜一斤入砂銚内煎沸下藥一丸攪碎竹篦不住攪勻成蠟傾出得十兩羅隱曰採得百花成蜜後為誰辛苦為誰甜太州羊刺草上生蜜曰刺蜜味甚佳臨冬則用泥墐其房鋳至蜜衣以綿着甚煖外日仍留其出入視其蜜少不及至春採花割雞退毛去内臟懸於房中食之

造一王臺當蜜脾中至春覸其王臺上惟王蜂居之而衆子亦居之多則分房不盛以長針刺其衆子止留一子與分而祖房則常殷富有蜜也埤雅云其王之所居疊積如臺王元之云山甿患其分也以棘刺闢於王臺則子盡死

漢書曰陸地牧馬二百蹄牛千蹄角千足羊澤中千足彘水居千石魚陂其人皆與千戶侯等

竹嶼山房雜部卷十二

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷十三至二十二

詳校官監察御史臣劉人睿

員外郎臣牛稔文覆勘

總校官進士臣朱鈐

校對官中書臣王慶長

謄録監生臣陳守觀

竹嶼山房雜部卷十三

明 宋詡 撰

尊生部一

湯部

茴香湯

乾生姜半兩 甘草二兩 小茴香一兩 炒鹽二兩半

右為末白湯調達旦茴香青鹽尤妙

鐵刷湯

蒼朮二兩米泔浸一宿切片焙乾　良薑三兩鎚碎油炒　砂仁二兩　甘草一兩七錢炒　鹽一兩八錢炒

右末每服一錢空心沸湯點服

丁沈煎丸

白豆蔻五分　砂仁　畢澄茄　木香　檀香　薄荷葉　甘松　淨陳皮　桂花各半兩　丁香　沉香各五分　白茯苓二兩　百藥煎一兩

右為末用甘草膏和勻丸如菉豆大常服能消酒化食若臨用時入龍腦香麝香硼砂少許尤妙

熬甘草膏法

粉草一斤擣碎熱水浸半日揉洗紐去滓再浸再洗再紐凡三次將淨甘草水入磁器內熬成膏子又見卷末視此較詳

杏薑湯

一薑二杏三鹽四草　每生薑一斤擣細絞取真汁却將去皮尖淨杏仁二兩炒鹽三兩甘草末四兩同擣細入薑汁擣勻逐旋湯調服甚美風韻

縮砂湯

縮砂仁四兩 烏藥二兩 香附子一兩炒 粉草二兩炙 共為末每服二錢加鹽沸湯點服中酒者服之妙常服快氣進食

須問湯

東坡歌括云半兩生薑乾用一升棗乾用去核三兩白鹽炒黃二兩草去尖皮 丁香木香各半錢約量陳皮去白一處擣煎也好點也好紅白容顏直到老

鳳髓湯

松子仁胡桃肉湯浸去皮各一兩或二兩共研爛入熟蜜半兩和勻每用沸湯點服服能潤肺療咳嗽

杏酪湯

板杏仁用三兩半沸湯二升浸蓋却候冷即便換沸湯如是五度了逐箇掐去皮尖入小砂盆子內細研次用好蜜一斤於銚子內煉三兩沸看涌掇退候半冷旋傾入杏泥又研如是旋添入研和勻極細湯成矣

醍醐湯止渴生津

烏梅一斤捶碎用水入大罐同熬作一碗澄清不犯鐵器 蜜五斤 縮砂少仁半斤碾 白檀末二錢 麝香二字 右将梅水縮砂蜜三件一處於砂石器内熬之候赤色為度冷定入白檀香麝香

水芝湯 通心氣益精髓

粉草一兩微炒 乾蓮實一斤帶皮炒極燥擣羅為細末 右為細末每服二錢入鹽少許沸湯點服蓮實擣羅至黑皮如鐵不可擣則去之世人用蓮實去黑皮及澀皮并心大為不便黑皮堅氣而澀皮固精世人多不知也此湯夜坐過饑氣

之不欲取食則飲一盞大能補虛助氣昔仙人務光服此得道

茉莉湯

用蜜一兩匙甘草一分土薑自然汁一滴同研令極勻調塗在碗中心抹勻不令洋流每於凌晨採摘茉莉花一二十朶將放藥碗盖花取其香氣熏之午間乃可以點用

木香苦湯

片子薑黃四兩縮砂仁半兩木香半兩白豆蔻仁半兩藿香葉半兩白檀半兩陳皮去白半兩青皮去白半兩甘草炒半兩廣茂炮半兩香附子去毛炒一兩川楝子半兩白扁豆去皮蒸熟焙乾秤二兩　右爲細末每服一二錢空心沸湯點服

無塵湯

水晶糖霜二兩梅花片腦二分　右將糖霜乳細羅過入腦子再研勻每用一錢沸湯點服如點帶香湯茶必須當面烹點不可多多則令人厭少則有餘不足存焉慎勿

背地烹點供上如背處烹點則香氣已散矣

綠雲湯

荆芥穗四兩 白术 粉草各二兩 右為末入鹽點服

仙术湯辟瘟疫除寒濕温脾胃進飲食

蒼朮去皮十二斤米泔水浸焙 棗去核六升 杏仁去皮尖炒斤半 乾薑五兩炮 粉草炙三斤半 鹽六斤四兩 右為細末入杏仁和勻每服一錢沸湯點服常服延年益壽明目駐顏輕身不老

御愛靈黍湯煖脾剋化宿食

大小麥各二升　粉草四兩炙　縮砂仁一兩半　生薑一斤帶皮切　鹽六兩白者

右將二麥炒熟入諸藥焙乾為細末以磁器内盛食前後皆可服大小麥恐有麄皮難服先别多碾取淨末用加肉豆蔻八枚尤佳

荔枝香

烏梅半斤洗淨熬乾　生薑末半兩　沙糖二斤熟水化作汁濾去滓　桂末三錢　丁香末一錢

右將糖梅汁合和了銀石器内熬耗一半然後入丁桂薑末再熬成膏入淨器内收貯

溫棗湯

大棗一斤去核用水五升熬汁　生薑汁　蜜　右將三味調停和美再入銀石器内令稀稠得所入麝香少許每盞抄一大匙沸湯點服

香蘇湯

乾棗一斗去核劈碎　木瓜五箇去皮稀擣碎　紫蘇葉半斤　右件一處再擣勻分作五分勻攤在竹籬内燒滾湯潑淋下汁嘗瓜棗無味了去却别換好者一分依上潑之以味盡為度將

淋下汁慢火銀石器内熬成膏子冷熱任用

地黄膏子湯

生地黄肥大者於秋暮冬初採之淨洗折碎入石臼中以木杵擣爛榨取汁入砂石器内熬至浮沫起皆掠去至淨煎至三分去二別換銀石小器慢火熬至滴入水不散為度造時始末不犯銅鐵器於淨磁器内收貯入檀香末并腦麝少許或云入蜜熬者非入酒中同飲極妙并可沸湯點服

輕素湯

乾山藥三兩 蓮子肉半斤湯浸去紫皮并心子洗淨白 右日乾為細末

生龍腦少許湯點服

沃雪湯

雞蘇葉三兩 縮砂仁一兩 荆芥穗一兩半 甘草半兩 天花粉甜者二錢半爲末湯點

櫻珠湯

用一味好南參不以多寡碾爲細末以胡桃仁松子亦

得同和勻煉蜜為膏子丸如櫻珠大以辰砂為衣取其紅色仍用青松釵為葉每用二顆放在湯盞呈過沸湯當頭衝點香美風韻悅目有補

熟梅湯

黃梅十斤　鹽一斤　青椒四兩　粉草末六兩　薑汁一小碗　右拌勻日曬半月磁器收貯

東坡梅湯

黃梅一百箇蒸熟以生布絞去皮核留肉用炒鹽一斤

生薑一斤去渣粉草末二兩 右拌匀入甕綿紙裹甕口曬之沸湯點用

梅絲湯

青梅用大而堅者趂衆手切絲不可遲遲則絲黃軟每絲一斤用甘草一兩半新椒一合生薑少許炒鹽半斤停冷 右件拌匀入罐留少許鹽封面厚紙密封不犯生水

黃梅湯

黃梅百箇須蒸熟皮核生麤布細捎五兩椒從枝上採

半斤鹽向火中燒斤薑擣取自然汁粉草羅將四兩饒綿裹甕口晴日曬渇時須用沸湯澆

青脆梅湯

青消梅一斤十二兩甘草生末四兩炒鹽半斤生薑一斤四兩青椒三兩紅椒半兩去目劈作兩片

大率青梅湯家家有方分兩亦大同小異初造之時香味一同但藏經月之後便爛熟如黄梅亦蓋有說焉一者須用青消梅在小滿前採搥破核去仁不得纎毫犯

手用乾匙撥至打拌之時亦然搥破之後須攤在潔淨篩子中令水脉畧乾爽二者甘草生用不見火三者炒鹽須待冷用生薑須用不經水浸者去皮半斤切作絲一半擂碎亦不得犯手五者青椒不可帶葉揀採眼乾制度俱依法了一齊拌匀仍用銀匙或銀筯或竹筯抄入淨新甕瓶内瓶不可大只用盛十餘盞湯料以上者仍留些鹽糁面六者不得用箬葉笋籜掩面須用兩層油單夾一層厚壯紙緊紥瓶口如此制作方可全脆字

也

青梅湯

小滿前採青梅硬者一斤連核畧舂自然肉脱核去除核留肉用鹽三兩半花椒皮半兩同拌入瓶

集香湯

縮砂四兩半甘草三兩胡椒檀香各半兩鹽四兩　右先將鹽甘草炒次下餘藥炒令香熟研為細末點服

青梅湯

青梅三十兩粉草末四兩極細炒鹽十兩　右青梅劈開去仁留核切碎與炒鹽甘草末一處拌勻入瓶竹箬包口泥封懸之經半月方開入青椒不拘多少再拌勻還入瓶封之逐旋取出用須是小滿前梅子製造則脆

黃梅湯

每黃梅一斤大者劈作六塊小者四塊去仁用鹽五兩甘草末一兩半檀香末半兩薑絲一兩青椒葉少許拌和勻置磁器中麤布冪口曬熟收藏甚妙極有風味或

不用拌和先以鹽少許鋪器底梅瑰一層撒鹽料一層層皆如之上以鹽蓋亦好

熟梅湯

樹頭黃大梅蒸熟去皮核每斤用甘草末五錢炒鹽四兩薑絲二兩青椒五錢待秋間入木犀不拘多少

木犀湯

每用木犀花去蒂揀淨一斤以鹽少許略擣絞去清汁再以炒鹽四兩淹拌捺實於瓷器內合時旋取出別碎

每料用木犀六兩甘草四兩甘松檀香丁皮各半兩炒麪一斤　右為細末沸湯點服

桂花湯

木犀花帶露打下去青蔕擂爛以細麪炒熟搜勻為薄餅一日曬乾每花餅二兩入砂仁末半兩甘草末酌量用以甘草膏子調和佳

桂香湯

桂花三斤揀淨去青蔕細研磁器盛貯覆合𦉪蒸乾薑

一兩甘草畧炙　右為細末與桂花拌勻量入炒鹽磁器盛貯勿令走氣如常法點

天香湯

白木犀盛開時清晨帶露用杖打下花以布被盛之揀去蒂蕚頓在淨磁器内俟積聚多然後用新砂盆擂爛如泥一名仙桂湯亦名木犀湯並同用木犀一斤鹽炒四兩粉草炙二兩　右件拌勻置磁器中密封曝七日每用沸湯點服

一枝花

一層煉蜜一層木犀花一層去核霜梅肉一層椒葉入一層煉蜜若花枝多更依此法如此相間入磁器封定此法凡四時中有香無毒之花皆可製須是帶露剪花去葉小枝兒點湯時取一枝入盞內以湯輕輕傾下花枝儼然如生蜜中諸物可作果供

法製縮砂 消化水穀溫煖脾胃

縮砂十兩去皮以朴硝水浸一宿 粉草炙 桂花各一錢半研為

細末

右件和匀每遇酒食後細嚼

香橙湯

青香橙去核穰取皮一斤以炒鹽四兩淹拌曬乾每用四兩入甘草四兩炒鹽二兩　右為細末沸湯點服

又方

香橙取皮切絲每斤用甘草末三兩半炒鹽三兩生薑絲少許以橙穰去核淨布細捩酸水入橙絲拌匀磁罐密封之

又方

香橙五十斤去核取皮連穰切片生薑五兩去皮切片右件於砂盆内擣爛如泥入炙甘草末三兩檀香末半兩和匀捻作餅子焙乾為細末入鹽少許沸湯點服

又方

橙子黄者一斤剥皮去囊去筋核連皮用舂如泥甘草一兩檀香半兩甘松三錢並為末炒鹽三兩　右拌匀入瓶收藏

又方

大橙子三斤去核切作片子連皮用檀香末半兩生薑五兩切作片焙乾甘草末一兩或二兩右橙薑二件用淨砂盆研爛次入檀香甘草末和作餅子焙乾研為細末每用一錢鹽少許沸湯點服能寬中快氣消酒

香櫞湯俗作圓非

香櫞去心用皮瓤薄切細片一斤半以炒鹽三兩甘草末一兩半花椒橘皮隨意右件拌匀淹數日沸湯點

服

橘紅湯

橘紅一斤鹽四兩水五碗右件砂甆中慢火煮令汁盡乾右為細末沸湯點服去痰如神

調胃湯

糖糟曬乾生薑片各為細末酌量調和滋味得所為度沸湯點服

鳳池湯

大塘南橘一斤去核與筋膜留新皮先以皮切碎爛擣次以新切擣爛細拌勻入炒鹽三兩再同杵如泥甘草末一兩半拌勻沸湯點服

洞庭湯

細皮黄橘子一斤於净盆内就薄切去核留汁生薑去皮半斤甘草四兩各擣碎炒鹽三兩拌罨一宿或兩宿取出入所餘橘汁以炒麫糝乾共焙燥　右為細末如常法點服

鳳池湯

皮薄味甘紅橘一斤擘皮細切另杵擘瓣去筋核細切另杵碎和橘醬拌勻入炒鹽三兩再同杵如泥更入甘草末一兩半拌勻沸湯點服

補氣湯

五味子二兩甘草半兩白鹽一兩炒三件同拌勻器中淹一宿取出焙乾為細末熟湯點服

清中湯

生薑五兩不去皮切片白鹽四兩炒與生薑同淹一宿焙乾白术甘草各二兩半　右為細末沸湯點服

解醒湯

胡椒官桂丁香各一分檀香三錢藿香半兩甘草三兩鹽四兩炒　右為細末滚湯點服

百花湯

杏仁四兩去皮尖生薑四兩取自然汁與杏仁同研細白蜜半斤　右同攪拌匀以磁器盛蒸熟匙攪成膏沸

湯點服

快腸湯

生薑二斤切片米泔浸三日曬令半乾丁香四兩剉白鹽半斤甘草六兩切如豆大　右以淨銚一枚先以鹽炒熟次下薑稍乾脆次下甘草炒令赤色次下丁香同炒慢火不得焦但紫色為度乘熱入新磁器密封三日後開研為細末沸湯點服

仙朮湯 辟山嵐瘴氣晨昏宜服之

蒼朮九兩米泔浸刮去皮棗去核乾薑各半兩泡杏仁一兩半去皮尖麩皮炒雙仁不用另研甘草二兩三分炒白鹽六兩炒　右為細末沸湯點服

醒脾湯

乾薑三兩白麪五兩炒炒鹽三十五兩甘草二十兩炒杏仁一兩半去皮尖及雙仁者麩皮炒　右為細末沸湯點服

棗湯

棗去核一斤生薑五兩切洗甘草三兩炙剉右三味一處拌勻用盆盛貯以布蓋罨一宿焙乾為末入鹽少許沸湯點服

梅蘇湯

烏梅一斤去核甘草四兩紫蘇四兩炒鹽六兩炒麪十一兩 右為細末沸湯點服

木瓜湯

木瓜半斤甘草五兩檀片茴香各四兩乾薑砂仁各四

兩　右為細末沸湯點服

清中湯

水薑片半斤甘草四兩榧片少許炒鹽半斤炒麪半斤　右為細末沸湯點服

荔枝湯

烏梅肉四兩焙乾乾薑二兩泡甘草二兩官桂半兩另研鬆沙糖二斤另研　右為細末與沙糖官桂拌勻磁器收貯沸湯點服

紫雲湯

甘草二兩檀香良薑桂枝各三兩砂仁乾薑甘松各二兩　右件剉碎以水濃煎去渣多以鹽調和滋味美為度

不換金湯

炒麪一斤芝麻減半椒皮六錢茴香六錢半炒鹽三兩一處同拌更加酥蜜　右為細末沸湯調服

不老湯

生薑一斤棗一斤青鹽三兩甘草四兩丁香檀香各半錢陳皮三兩　右件一處擣爛空心調服

又 按此方與前須問湯大同小異姑兩存

一斤生薑一斤棗三兩青鹽四兩草丁香白檀各半錢三兩陳皮一處擣煎也好點也好久久服之長不老

和合湯

砂糖一斤約以水三二盞先燒晷滾沸便下糖滾三兩沸掠去沫俟起　烏梅不拘多少打破去核仁湯泡另

置臨用時二件調和酸甜得所為度

造化湯

肥大烏梅去仁留核甘草炒鹽各等分先以烏梅甘草杵為粗末次下炒鹽拌勻入罐實按密封收起須臘月或伏中修合半年後方取出焙乾研為細末沸湯調服

荔枝膏湯

烏梅三十箇肥大者先以湯浸三五次去酸水取肉爛研入砂糖一斤臨時添減與梅同熬得所即止生薑半

斤取自然汁加減用桂末半兩入湯内　右件熬成膏子看可丸使住火用湯或水調點瓷封瓶

檀香湯

以甘草膏子一料用檀香細末三錢腦麝各少許研細入生薑自然汁兩三點同研投入膏内點時以少許湯化開飲

胡椒湯

入胡椒末一兩腦麝少許並依前法

丁香湯

入丁香細末三錢餘依前法以上二方首云入者當本甘草膏而言

煎甘草膏子法

好粉草一斤慢火上炙黃細剉碎研為粗末以百沸湯五六盆煮以竹杖兒攪成濃汁生絹袋濾過再將甘草滓別用水煎以無味為度併前濾過汁作一處使熱鍋子內先以麻油少許乘熱擦了入甘草汁煎數十沸以

相似投入乾瓶内臨時修合每用膏子一料入後項藥

大率一斤甘草熬成膏子可分作五料也